



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Belediyesi

Mercimek
Bulgur
Soğan
Sıvı Yağ
Biber Salçası
Maydanoz

Mercimek yıkanır, az suyla pişirilir. Pişmeye yakın içerisine bulgur atılır, karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Sıvıyağ içerisinde soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Biber salçası ilave edilir.

Soğumakta olan köftenin üzerine salçalı soğan karışımı bırakılır.

Baharatlar isteğe köfte içine ilave edilerek 3-5 dk. yoğrulur.

Köftelere yumurta büyüklüğünde şekil verilir, üzerine maydanoz ilave edilerek sunuma hazır hale getirilir.

Not: Mercimek köftesi ekşili turşu ile servis yapılır.